51e Année. — N° 42. 21 Octobre 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — La situation mondiale du marché du blé ; — Dans les réunions de défense viticole..... 393
Ed. Hugues. — Les soins à donner aux vins..... 397
Baron de Boixo. — Considérations sur l'arrachage des vignes..... 401
A. Dupuy. — Le travail du sol au vignoble..... 404
L. Roos. — Transformation des marcs de vendange en engrais..... 407

Informations et communications de Sociétés agricoles. — La viticulture algérienne. — IIe Congrès des médecins amis du vin. — Institut agricole de l'Université de Toulouse..... 408
Bibliographie. — Champignons innocents, par H. Vittenet..... 411
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La situation mondiale du marché du blé

Si l'on se réfère aux statistiques publiées par l'Institut international d'Agriculture de Rome, on constate que les pays sous-producteurs de blé, auront besoin de recourir à l'importation de 210.000.000 d'hectolitres environ, pour donner satisfaction à la consommation de leurs habitants ou ressortissants.

Allemagne.....	6.000.000
Angleterre.....	78.000.000
Autriche	3.000.000
Belgique.....	18.000.000
Espagne-Portugal.....	3.000.000
Autres pays.....	36.000.000
Pays hors d'Europe....	48.000.000
Total.....	210.000.000

Pour faire face à ces besoins, les pays surproducteurs disposent à l'exportation :

Argentine	48.000.000
Australie.....	33.000.000
Canada	60.000.000
Russie, Nord Afrique ..	
Danube, Chili.....	16.000.000
France	
	157.000.000

En tout 157.000.000 d'hectolitres auxquels il faut ajouter les reports antérieurs :

Argentine	30.000.000
Autriche	24.000.000
Canada	78.000.000
Etats-Unis	90.000.000
	379.000.000

et dont il faut déduire le déficit des Etats-Unis : 54.000.000 d'hectol.

Reste donc disponibles : **325.000.000 d'hectolitres.**

En définitive au 31 juillet prochain, le report mondial ne s'élèvera plus qu'à 115 millions d'hectolitres contre 222 millions au 31 juillet 1934.

On pourrait donc espérer le désencombrement du marché, si des récoltes pléthoriques ne viennent déjouer nos calculs.

Or, voici qu'est signalée dans le Pas-de-Calais, l'obtention en grande culture de 64 quintaux 60 à l'hectare avec un W de 200 !

Si la génétique, la chimie agricole et, d'une manière générale, tous les procédés culturaux actuellement connus sont mis en œuvre, il est certain que le rendement à l'hectare augmentera sensiblement et avec lui l'écroulement des cours ; dès lors la réduction des surfaces « qui ne payent pas », s'ensuivrait inéluctablement, si ne subsistait pour beaucoup la possibilité de vendre au fameux prix minimum !

Aussi, — pour éviter une catastrophe, un certain nombre de départements, la Sarthe entre autres, ont demandé, le 9 octobre, au Président du Conseil, le retour à la liberté des transactions.

La réponse gouvernementale semble ouvrir la porte à tous les espoirs.

Voici, d'autre part, les vœux formulés par le Congrès du Commerce des grains, tenu à Lille, le 3 octobre :

« Considérant que la taxe de 0 fr. 55, portée à 2 p. 100 sur le chiffre d'affaires sur les produits du sol qui n'en sont pas exemptés, a pour effet d'empêcher toutes transactions sur les produits taxés, de supprimer les commerçants et courtiers en grains et d'élever sensiblement le coût de la vie, sans bénéfice aucun pour la culture.

Emet le vœu :

1° Que les Pouvoirs publics dans un but d'intérêt général et de maintien de l'organisation économique nécessaire à l'équilibre du budget et de la sécurité du pays, limitent le développement des coopératives agricoles, qui causerait la disparition du commerce ;

2° Que le principe de l'égalité fiscale soit rigoureusement respecté, que les produits du sol soient exemptés de toute taxe sur le chiffre d'affaires ; qu'à défaut, cette taxe soit ramenée au taux précédent de 0 fr. 55; que cette taxe frappe les actes commerciaux ainsi que l'a voulu le législateur, et non les individus ou les sociétés ;

3° Que les Pouvoirs publics reconnaissent dès à présent à toutes les sociétés, les obligations que leur reconnaissent les tribunaux de commerce en cas de liquidation judiciaire ;

4° Que dans un but de paix sociale, le Parlement vote l'abolition de tous les privilèges, notamment ceux accordés aux coopératives agricoles.

Le Congrès,

Considérant que les lois du 10 juillet 1933 et suivantes, notamment celle du 9 juillet 1934, fixant le prix minimum du blé, se sont révélées inefficaces et inapplicables ;

Considérant que les cultivateurs sont dans l'impossibilité de réaliser le produit de leur récolte au cours légal ;

Emet le vœu :

Que la loi du 10 juillet 1933 soit énergiquement et rigoureusement appliquée pour tous les excédents de la récolte 1933 existant en culture et dans le commerce ;

Que la loi du 9 juillet 1934 soit immédiatement aménagée dans le sens de la liberté et que, dès à présent, soit décrétée la liberté du commerce du blé pour le 1er mars 1935 au plus tard, sous réserve des contrats de stockage antérieurement conclus ;

Que le Gouvernement s'inspire des divers projets proposés devant assurer la très rapide résorption des excédents, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur ;

Que, en cas de mobilisation de stocks importants par l'Etat, un contrôle permanent et rigoureux de la bonne conservation du blé soit assuré par des experts compétents et habilités ;

Que les libéralités accordées aux coopératives, et ruineuses pour l'Etat, soient définitivement supprimées ;

Que, jusqu'à ce que la liberté soit rendue, la résorption des excédents soit faite indistinctement par les coopératives et par le commerce ;

Déclarent devant l'opinion publique qu'ils sont prêts à continuer leur collaboration pour tenter de solutionner heureusement la question angoissante du blé si dangereuse pour l'avenir du pays, mais qu'ils dégagent leur responsabilité pour le cas où les Pouvoirs publics se refuseraient à prendre en considération les vœux adoptés à l'unanimité des congressistes. »

Dans les réunions de défense viticole

Le 2 octobre, la Société Départementale d'agriculture de l'Hérault a discuté et décidé de faire soumettre aux Chambres par les représentants du département une proposition de loi qui comporterait :

« 1. Une rigoureuse limitation et un contrôle plus sévère de nouvelles plantations « sur terrains neufs », le droit de planter des vignes neuves étant limité aux besoins de la consommation familiale.

Il ne saurait être question d'arrachage tant que la loi autorise de nouvelles plantations. Il est inadmissible que les uns arrachent d'un côté cependant que d'autres planteront de l'autre.

L'arrachage avec ou sans prime comporte l'arrêt absolu des plantations. Les viticulteurs l'acceptent.

2. Un blocage général appliqué à tous les récoltants « mettant du vin en vente ».

Plus cette mesure sera générale, plus elle sera acceptable pour chacun en particulier, plus elle sera utile et efficace pour l'ensemble de la production.

3. Un superblocage, avec coefficient plus élevé, pour ceux qui ont planté après 1928 et qui, de ce fait, sont les principaux responsables de la surproduction.

4. La distillation obligatoire pour tous les récoltants dépassant cent hectos et « mettant du vin en vente » quand la récolte et stocks compris, France et Algérie, dépasseront 70 millions d'hectos, c'est-à-dire « le point de saturation du marché des vins ».

Le coefficient de distillation obligatoire doit être plus élevé pour ceux qui ont planté après 1928.

Dans le cas de distillation obligatoire, les alcools ainsi obtenus devant aller aux usages industriels ou au carburant national, il y a lieu de stipuler « que les alcools de vin pourront être remplacés par égale quantité d'alcool de marc par les assujettis qui auront la possibilité d'effectuer cette substitution.

5. Une distillation facultative pour tous les viticulteurs qui distilleront leur vin pour remonter de 2 degrés leur propre vin, sous la surveillance de la régie ».

Le 10 octobre, la Commission interministérielle s'est réunie dans une atmosphère chargée d'électricité à cause des conditions dans lesquelles avaient été préparés et promulgués les décrets du 18 juillet:

Comme conclusion à ses travaux, la Commission a adopté, à l'unanimité, la motion suivante :

« La Commission interministérielle de la viticulture prend acte des déclarations formelles du gouvernement, aux termes duquel il résulte:

« 1° Que, dès la publication du chiffre de la récolte et conformément aux lois votées, les excédents seront retirés du marché viticole, ne laissant à la disposition du commerce que les quantités de vins nécessaires pour répondre aux besoins normaux de la consommation ;

« 2° Que, pour aboutir à cet équilibre, les lois votées seront strictement appliquées par la conjonction de la distillation, qui sera accélérée par tous les moyens mis à la disposition du gouvernement, par toutes les mesures prévues par l'article 7 de la loi ;

« 3° Que va être facilité l'octroi de crédits aux vignerons privés de ressources, par des mesures spéciales demandées au Crédit agricole ;

« 4° Enfin que tant pour l'écart des prix de la production à la consommation, que pour les tarifs de transports, le gouvernement va rechercher les moyens de faciliter la consommation du vin ;

« 5° Une meilleure organisation du service de la répression des fraudes et du contrôle. »

Au meeting de défense viticole d'Agde du 14 octobre, M. Barthe a déclaré que la mise en mouvement de la loi du 8 juillet 1933, allait permettre, par la distillation, de débarrasser le marché de 10 millions d'hectolitres ; l'alcool obtenu serait payé de 450 à 500 francs l'hectolitre. Le blocage et le superblocage feront le reste.

Pour l'avenir, on devra arracher les vignes non par voie d'autorité,

mais par l'appât de primes portant sur des cultures de remplacement. Ainsi en Algérie, on pourrait accorder des primes pour la culture du mandarinier et donner à la colonie le monopole de l'importation du fruit de cet arbre dans la métropole.

Ces projets n'ont qu'un défaut — très grave en ce moment — c'est que leur application entraîne pour l'Etat une charge énorme. Pour l'alcool, le vinage à la cuve effectué sous le contrôle de la régie, sinon chez tous les bouilleurs, mais dans les coopératives, serait moins onéreux. Comme je l'ai déjà suggéré, l'essai est à tenter.

Il faudrait aussi, *d'une manière définitivement durable*, mettre les usagers de la route dans l'obligation d'utiliser l'alcool comme carburant dans une plus grande proportion. Nous brûlons à l'heure actuelle plus de cinq millions de tonnes de produits dérivés de pétrole importés approximativement pour les quatre cinquièmes.

Le mélange ternaire 70 o/o d'essence, 15 o/o de benzol et 15 o/o d'alcool est bien ; 75 o/o d'essence et 25 o/o d'alcool n'est pas mal. Mais il y a mieux à faire !

M. Le Trocquer a fait connaître qu'il allait déposer devant les Chambres une proposition de loi pour interdire l'emploi de l'alcool au-dessus des proportions ci-dessus indiquées — parce qu'avec une nouvelle augmentation du dosage, il faudrait changer les carburateurs. Eh bien ! que les carburateurs soient changés.

Le législateur n'a pas pris tant de gants quand il a imposé — pour le plus grand bien de l'industrie — le phare code, les phares non éblouissants, les signaux de position et les transmetteurs d'ondes sonores, pourtant fort coûteux. Et puis n'est-il pas question de remplacer les carburateurs par le mélangeur de la Rochelle ?

Dans tous les cas, l'absorption de nouvelles quantités d'alcool d'industrie permettrait d'effectuer enfin toutes les opérations de vinage autorisées par la loi, avec de l'alcool vinique.

P. Degrully.

ACTUALITÉS VINICOLES

LES SOINS A DONNER AUX VINS

Le vin n'est par un corps inerte, mais un liquide constamment soumis à des variations de composition, dues aux réactions chimiques qui ont lieu entre ses divers éléments et, d'autre part, à l'action des ferments qu'il contient.

En raison de ces modifications le vin est exposé à se bonifier, ou au contraire à s'altérer plus ou moins, suivant la façon dont il sera soigné.

Ces traitements sont différents selon la nature et l'origine du vin. Il existe cependant des manipulations qui s'appliquent à tous les vins sans exception.

Fermentation secondaire et affinage

Après le décuvage le vin obtenu possède encore des traces de sucre qui disparaissent généralement peu après, sous l'action d'une fermentation secondaire qui suit immédiatement la fermentation principale. La durée de ce phénomène ne dépasse pas une ou deux semaines pendant lesquelles le vin reste un peu trouble.

Au fur et à mesure que la température s'abaisse, le goût piquant du vin, dû à l'excès d'acide carbonique, s'atténue et disparait. Les matières albuminoïdes, les matières colorantes, les levures et autres corps particuliers en suspension se précipitent avec les sels divers. Les températures basses favorisent cette précipitation, en particulier celle de la crème de tartre, ce qui contribue à diminuer l'acidité fixe.

Toutes ces modifications, ainsi que l'influence de l'oxygène absorbé, produisent un affinage du goût du vin et amènent sa limpidité. Le vin devient marchand.

La fermentation secondaire ne se fait pas toujours aussi normalement. Si la fermentation en cuve a été défectueuse, ce qui entraine souvent un peu de sucre dans le vin, la fermentation secondaire traine en longueur, favorisant le développement des ferments de maladies, condition dangereuse pour la qualité du vin.

Il faut, dans ce cas, chercher à modifier ces conditions le plus tôt possible par les moyens suivants :

Aération du vin en présence de sa lie ; addition de vingt grammes environ de phosphate d'ammoniaque par hectolitre ; à la rigueur, addition de levures en pleine activité ; dans quelques cas, chauffage des locaux.

Examen des Vins

Lorsque la fermentation secondaire a définitivenent cessé, soit deux à trois semaines après le décuvage, le vigneron doit, *avant de procéder au premier soutirage*, se rendre compte, par un essai préalable, de l'état de ses vins.

Cet examen comprend : l'examen organoleptique et l'exposition à l'air.

L'examen organoleptique consiste à apprécier le vin par la vue, par le goût et par l'odorat.

Par la vue, on apprécie la couleur, l'état de limpidité, et on se rend compte si le vin présente un dégagement de gaz.

La dégustation renseigne sur les altérations que le vin a pu subir, si le vin est oui ou non franc de goût. Elle permet en outre de juger si le produit est doux ou sec, peu ou très acide.

L'examen par l'odorat permet de percevoir les odeurs anormales et parfois de déterminer l'origine de ces odeurs.

L'exposition à l'air consiste à introduire quarante centimètres cubes environ de vin dans un petit verre, un verre à liqueur par exemple, et à laisser ensuite ce vin à l'air pendant quarante-huit heures.

Cette simple opération permet de s'assurer si le vin est atteint ou prédisposé à la casse.

Un vin exempt de casse reste limpide et n'abandonne dans le fond du verre que très peu de dépôt de matière colorante. Un vin atteint de casse bleue, ou casse ferrique, forme au fond du verre un dépôt bleu caractéristique.

Atteint de casse brune, le vin prend une teinte chocolat, plus ou moins intense suivant la gravité de la maladie et laisse au fond du verre un dépôt brun.

Si, à tous les points de vue, l'examen préalable est reconnu satisfaisant, le viticulteur peut envisager le soutirage normal du vin tel que nous allons l'indiquer.

Dans les cas douteux, il ne doit pas hésiter à adresser les échantillons reconnus suspects à un laboratoire d'œnologie, où un examen plus complet permettra de déterminer le traitement opportun.

Soutirage

Par suite de la clarification du vin qui suit de très près la fin de la fermentation secondaire, il se forme au fond des récipients, foudres ou cuves, un dépôt assez considérable désigné sous le nom de « *lie* ».

Cette lie est constituée par de la crème de tartre, des levures, des matières colorantes et d'organismes vivants en plus ou moins grand nombre.

Si les premiers de ces produits qui sont inertes ont peu d'influence sur la conservation du vin, les microbes peuvent, suivant les circonstances, se développer parfois assez rapidement et le contaminer.

Afin d'éliminer ces micro-organismes, il faut pratiquer le soutirage du vin. Même pour les vins les plus sains, ce n'est qu'exceptionnellement, que la lie peut influencer favorablement leur bouquet.

Le premier soutirage doit suivre d'assez près le décuvage, trois ou quatre semaines après environ. Il doit être fait avec aération en laissant couler le vin à l'air dans un cuvon par le robinet de vidange du récipient. L'entonnage du vin soutiré ne doit avoir lieu que dans des foudres ou des cuves rigoureusement propres.

Le vin doit recevoir un deuxième soutirage à la fin de l'hiver pour éliminer le dépôt provoqué par les froids.

Enfin un troisième soutirage aura lieu avant les vendanges.

A partir d'octobre, le vin commence à être qualifié de vieux. Il ne reçoit plus que deux soutirages par an, en mars et en septembre.

Il n'est pas indifférent de procéder aux soutirages un jour quelconque, mais choisir au contraire une journée où la pression atmosphérique est élevée, par vent du Nord par exemple. A ce moment, la masse du vin est plus calme et le soutirage au clair plus facile.

Il faut, lorsqu'on opère un soutirage, faire absorber au vin une quantité plus ou moins importante d'anhydride sulfureux. Cet usage, qui remonte à la plus haute antiquité, est justifié par la théorie et par la pratique. En dehors de toute action microbienne réelle, l'acide sulfureux facilite la clarification du vin. Utilisé à dose convenable, il fixe sa couleur.

La méthode la plus ancienne consiste à faire brûler du soufre, soit en nature ou sous forme de mèches soufrées, dans le récipient où l'on soutire le vin. Pour le premier soutirage, il convient de faire brûler quatre grammes de soufre ou de mèches, par hectolitre de contenance du récipient. On réduira cette dose, à deux grammes par hectolitre, pour les soutirages suivants.

On peut substituer à cette méthode l'emploi de l'anhydride sulfureux liquide ou bien encore uiliser le bisulfite de potasse que l'on ajoutera directement au vin au cours du soutirage. Employer dans ce cas deux ou trois grammes d'anhydride sulfureux liquide ou quatre à six grammes de bisulfite de potasse par hecto de vin.

On reproche aux soutirages un peu de perte de couleur et une diminution du degré alcoolique du vin. La perte de couleur n'est que momentanée. Quant à l'abaissement du degré, il est largement compensé par les avantages procurés par le soutirage.

Ouillage

L'ouillage consiste à remplir le vide qui se produit dans les récipients vinaires sous l'influence de causes diverses, entre autres : la concentration du vin par suite de l'abaissement de la température ; le départ de l'excès d'acide carbonique ; enfin, l'évaporation à travers les parois des récipients lorsque ceux-ci sont en bois (foudres et fûts).

L'ouillage est utile afin d'éviter l'altération du vin par les fleurs et surtout par la piqûre, ainsi qu'une absorption trop rapide de l'oxygène de l'air.

On doit répéter les ouillages le plus souvent possible. La méthode la plus rationnelle est de faire le plein du récipient avec un vin sans défaut, ni maladie.

Pour remplacer l'ouillage on a conseillé l'emploi de bondes spéciales ayant comme effet de purifier l'air qui pénètre dans les tonneaux. Leur efficacité n'est assurée que si la surface du vin et les parois de la partie vide du récipient sont exemptes de germes de maladies.

On peut, dans une certaine mesure, pour suppléer à l'ouillage, introduire dans le vide du récipient de l'anhydride sulfureux obtenu par combustion de mèches soufrées, ou mieux de l'anhydride sulfureux liquide.

La méthode suivante conseillée par M. Ventre peut également être suivie. Voici cette méthode telle qu'elle a été donnée par son auteur.

« On met dans un sachet environ un kilog de métabisulfite de potasse grossièrement concassé et on le mélange intimement avec environ 500 gr. d'acide citrique pulvérisé. Quand le petit sac est prêt, on l'attache avec une corde suffisamment longue pour qu'une fois fixée le mélange salin se trouve à environ 8 à 10 centimètres de la surface liquide. On plonge brusquement le sac dans le vin et on le ramène à la place qu'il devra occuper par la suite. Sous l'action de l'acide citrique, le métabisulfite est décomposé et il cède de l'acide sulfureux à l'atmosphère ambiante. Le dégagement de gaz sera continu tant qu'il restera du métabisulfite non décomposé par l'acide citrique et la réaction, amorcée au début, par le simple trempage dans le vin, continuera grâce à l'état hygrométrique de l'air ambiant. »

Voici enfin un autre procédé préconisé pour remplacer l'ouillage. Il consiste à recouvrir le vin du récipient en vidange d'une légère couche d'huile. Il faut employer de préférence une huile non sujette au rancissement et neutre de goût, l'huile de vaseline par exemple. La quantité d'huile nécessaire est de deux litres environ par mètre carré de surface à recouvrir, soit une couche de deux millimètres d'épaisseur.

* * *

Ces traitements, soutirages et ouillages, permettent de s'opposer aux fermentations nuisibles et suffisent en général pour assurer la conservation des vins normalement constitués. Il s'agit de deux opérations absolument nécessaires que le viticulteur ne doit pas négliger. On ne doit pas oublier, ce que nous avons souvent répété, que la majorité des vins reconnus défectueux par nos laboratoires est constituée par des vins chez lesquels ces traitements n'ont pas été effectués ou trop tardivement faits.

E. Hugues.

CONSIDÉRATIONS SUR L'ARRACHAGE DES VIGNES

Monsieur le Directeur,

Au retour d'une visite dans plusieurs vignobles de Vaucluse, du Gard, de l'Hérault, encore tout émerveillé par les richesses que la nature dispense si abondamment dans des vignobles tels que celui de M. Gagon, à Courtine, je lis votre article sur l'arrachage des vignes.

Pardonnez-moi de vous dire que mes idées sur ce sujet sont diamétralement opposées aux vôtres ; vos propositions : réduction d'arrachage inversement proportionnel à la production, prime accrue avec le rendement tendent à créer un régime de faveur pour les grosses productions et je vous demande, à propos de cette question, de faire appel à un souvenir qui nous est commun: lorsque, le 30 octobre 1927, vous m'avez fait l'honneur de venir à Cuxous pour me donner l'avis de votre compétence sur un point délicat, je vous ai montré, bordant la route qui va de La Tour de France à Cuxous, des collines abruptes et dénudées où des terrasses occupent toute la surface de ce sol dont la pente naturelle est de 100 o/o environ ; là, autrefois, étaient des vignes qui produisaient ces rancios merveilleux que ne dédaignent — je puis en donner l'assurance — ni tel gros financier de notre temps, ni même tel ancien Président du Conseil.

Vous m'exprimiez à la fois votre peine de la disparition de tels vignobles et votre désir de les voir renaître. N'y a-t-il pas une sorte de contradiction entre vos propos d'antan et vos propositions actuelles ?

Si, en effet, nos vignobles en terrasses ont disparu, c'est qu'on a planté et beaucoup trop planté dans les plaines, et je ne puis m'empêcher d'être surpris d'un tel revirement dans vos idées.

Je vous demande donc la permission d'exposer à vos lecteurs, comment je conçois l'arrachage.

Tout d'abord, j'écarte toute discussion relative au fait de savoir s'il faut intervenir ou ne pas intervenir par voie législative ; il est très possible que ceux qui prétendent qu'il faut laisser jouer les lois naturelles — et en m'examinant bien moi-même peut-être serais-je du nombre — aient raison, mais à quoi bon des discussions d'Ecoles ; les lois viticoles récentes ont été votées à des majorités formidables (la loi du 8 juillet 1933 a été votée par 571 voix contre 16 à la Chambre et par l'*unanimité* du Sénat), qui nous dispensent de toute discussion à ce sujet : nous sommes en pleine Economie dirigée et cela ne dépend pas de moi.

En tout état de cause du reste nul ne contestera — ainsi que j'avais l'honneur de le dire ici même le 13 mai dernier — que s'il y a déséquilibre ! d'une part entre la production, d'autre part entre la consommation à un prix rémunérateur, la première chose à faire c'est de rétablir l'équilibre.

Nous posons donc en principe que c'est par mesure législative — mais en faisant des réserves au sujet de cette intervention — que nous allons chercher à rétablir cet équilibre.

Au premier abord, on voit bien que la question est excessivement délicate pour des multiples raisons ; essayons de dégager quelques notions essentielles.

Je ne connais ni la surface *exacte* des vignes en France, ni celle du vignoble algérien ; je donne donc les chiffres ci-après, à titre d'indication, ce sera

le rôle de l'Administration des Contributions indirectes d'apporter des précisions sur ce point. J'ajoute que pour tenir compte d'un effet psychologique, qui ne manquera probablement pas de se produire, il faudra faire subir à la surface en vignes à arracher, résultant de ce calcul, une majoration pour tenir compte de l'augmentation de production du vignoble restant.

Tout d'abord une première mesure s'impose: arrêt complet des plantations, c'est évident.

La situation présente de l'industrie viticole en France et en Algérie peut être établie de la façon suivante :

Le vignoble français peut donner actuellement.....	55.000.000 hl.
C'est sensiblement la moyenne des dix dernières années.	
Le vignoble Algérien, si nous lui attribuons 420.000 ha. peut donner en moyenne.....	22.000.000 hl.
Total.....	77.000.000 hl.
Nous admettrons une différence Importation-Exportation d'un million d'hectolitres.....	1.000.000 hl.
La quantité offerte au consommateur serait donc de.....	78.000.000 hl.

Je considère que le chiffre de 73 millions constitue le point d'équilibre du marché, c'est un fait que l'excédent à ce chiffre ne peut être écoulé à un prix rémunérateur.

Nous pouvons donc estimer que l'industrie viticole est en état de surproduction permanente (le mot de surproduction pris au point de vue absolu est un mot vide de sens ; on écoulerait 100 millions d'hl. si le vin était vendu 0 fr. 50 le litre ; j'entends par surproduction le fait qu'il y a un excédent qui ne peut être vendu à un prix rémunérateur) de 5 millions d'hectolitres.

Il s'agit donc d'arracher une surface en vignes dont la production moyenne soit d'environ 5 millions d'hl. ; si — comme nous le pensons — l'arrachage doit avoir lieu (j'envisage les lois probables et non ce qui devrait être) dans le Midi et en Algérie, il s'agirait, sur la base d'une production moyenne de 50 hl. à l'ha., d'arracher 100.000 ha. de vignes.

La situation est donc bien moins catastrophique qu'on veut bien le dire ; pour tenir compte de l'augmentation de production probable par unité de surface, nous dirons qu'il faut arracher 120.000 ha de vignes.

Nous considérons qu'il ne faut pas arracher davantage.

Quelles sont les directives auxquelles doit obéir le législateur pour ordonner l'arrachage de ces 120.000 ha ?

Je pense qu'au frontispice de cette loi doit être inscrite en lettres d'or cette sentence : « *Sauvegarder le bon vin* » et par conséquent les vignes qui le produisent. C'est ici, M. le Directeur, que je vous suis complètement opposé puisque vous voulez qu'on arrache « plus » dans les vignobles de faible production que dans les vignobles à gros rendement.

Je suis persuadé que dans cette question j'aurai avec moi l'honorable M. Barthe, qui s'est toujours montré un ardent défenseur du bon vin, du vignoble qui le produit, et, c'est son honneur, car il y a eu bien du mérite.

Je dois dire toutefois que s'il y a dans les vignobles de cru des plantations de Noah ou similaires, je suis bien entendu d'accord avec vous. Mais hors les cas où, dans un vignoble à appellation d'origine, l'encépagement ne serait pas « noble », je dis qu'il ne doit pas y avoir arrachage. Comment ? on vien-

drait proposer l'arrachage de vignes de Maccabeo, de Granache, de Cabernet, de Pinot, tandis que l'Aramon, semblable en sa grosseur a une belle prune, productif de vins ordinaires que j'appellerai plutôt « boissons », serait l'objet d'un régime de faveur ? C'est alors, Monsieur le Directeur, que les fourches sortiraient toutes seules de nos régions de Banyuls, de Maury, des Corbières, du Médoc et de Bourgogne.

Nous estimons donc que l'arrachage devra avoir lieu uniquement dans les vignobles de production moyenne ou intense et nous sommes d'accord en cela avec l'esprit des lois viticoles françaises et avec le simple bon sens, qui veut que le mal soit réparé par celui qui l'a causé, nous dirons donc :

1° Qu'en aucun cas l'arrachage n'aura lieu dans les régions dont les propriétaires ont fait une déclaration d'appellation d'origine antérieure au 1er janvier 1936, de tels vignobles sont d'une qualité certaine ; ils ne doivent pas être confondus avec ceux dont les propriétaires ont fait des déclarations d'appellation d'origine récentes et qui ne reposent sur aucun fondement sérieux.

2° Que l'arrachage devra porter sur les vignobles d'une production supérieure, pour la moyenne des trois dernières années, à 40 hl à l'ha.

3° Que doit être avant tout protégé le petit artisan viticole ; je ne suis pas socialiste, mais de toutes mes forces, de toute mon âme, je dis : « Sauvons le petit viticulteur » parce qu'il est en France un des fondements de l'ordre social. Je pose donc comme condition absolue qu'en aucun cas l'arrachage ne pourra avoir lieu pour le producteur, dans une même commune, de moins de 300 hl. (moyenne des trois dernières années).

4° Qu'une discrimination doit être faite entre la France et l'Algérie. Cette dernière qui, de 1921 à 1934 a fait passer la superficie de son vignoble de 170.000 ha. à plus de 400.000 ha. est la véritable responsable de la crise actuelle ; puissent nos gouvernants le comprendre avant qu'il soit trop tard.

A l'Algérie incombe le plus gros effort ; il serait légitime que l'arrachage de 80.000 ha. lui soit imposé contre 40.000 pour la France.

5° Le gros producteur doit arracher davantage que le producteur moyen. Nous pensons donc qu'il y aura lieu d'établir une taxe progressive d'arrachage.

6° Pour ne pas surcharger le budget français, il sera admis que les propriétaires qui ont été soumis au blocage, ne fut-ce qu'une seule fois, devront arracher sans aucune indemnité ; étant donnée la faible surface (relative) à arracher, il n'y aurait qu'une très faible surface à arracher — en admettant qu'il y en ait une — pour les propriétaires n'ayant jamais été bloqués ; une indemnité de 3000 fr. par ha à prélever sur le fonds de propagande et si c'est nécessaire sur les droits de circulation leur serait attribuée.

Le projet de loi pourrait donc être ainsi conçu :

Projet de loi concernant l'arrachage des vignes

Article premier. — A dater de la promulgation de la présente loi, toute plantation de vignes est interdite tant en France qu'en Algérie.

Art. 2. — Dans le délai d'un an, les propriétaires de vignes ci-après désignés devront arracher :

40.000 ha de vignes en France
80.000 ha de vignes en Algérie

En aucun cas, l'arrachage ne pourra avoir lieu dans les vignobles ayant fait l'objet d'une déclaration d'appellation d'origine antérieure au 1er janvier 1926 ou dans ceux où la production moyenne des trois dernières années n'excède pas 40 hl à l'ha.

Le producteur de moins de 300 hl. dans une même commune, moyenne des trois dernières années, ne sera pas soumis à l'obligation d'arrachage.

Un tarif progressif d'arrachage sera établi de façon que :

a) les propriétaires de plus de 200 ha de vignes arrachent de 30 o/o leur surface en vignes ;

b) les propriétaires ayant une surface en vignes comprise entre 200 ha et 100 ha 25 o/o ;

les propriétaires ayant une surface en vignes comprise entre 99 ha et 50 ha 20 o/o.

c) les quantités restant à arracher seront ensuite réparties entre les différents propriétaires autres que ceux bénéficiant des exemptions prévues, au prorata des surfaces qu'ils cultivent dans une même commune, sans que la surface à arracher puisse être supérieure à 10 o/o ; si l'examen qui sera fait devait aboutir pour eux à une proportion supérieure à ce chiffre, les chiffres relatifs aux propriétaires de plus de 50 ha seraient majorés de 5 o/o au maximum pour chacune de ces catégories.

Pour les propriétaires possédant plus de 50 ha de vignes, les quantités situées sur différentes communes seront cumulées.

Art. 3. — Un règlement d'administration publique déterminera les conditions d'application de la loi. »

Veuillez agréer, etc.

Cuxou, le 14 octobre 1934.

Baron DE BOIXO
Ingénieur des Eaux et Forêts,
Ingénieur agronome,
Membre de la Société des Experts chimistes de France.

LE TRAVAIL DU SOL AU VIGNOBLE

Cette question présente une importance de premier plan qui dépasse de beaucoup celle des fumures. On peut, en effet, réduire les apports d'engrais sans que la vigne en souffre, mais on ne saurait négliger le travail du sol sans la voir péricliter. D'ailleurs, une terre meuble et nette d'herbe est la première condition pour que la fumure soit profitable.

Pénétrons-nous de ce fait, que la vigne se montre d'autant plus florissante que le sol est mieux cultivé.

Fondement théorique

Les bons effets des travaux aratoires s'expliquent :

1° Par un meilleur approvisionnement du sol en eau ;
2° Par une meilleure conservation de l'eau emmagasinée ;
3° Par une meilleure aération du sol ;
4° Par l'élimination des plantes adventices.

L'approvisionnement du sol en eau. — Pour que le sol fasse de grandes provisions d'eau, il doit être meuble en période de pluie. Cela importe surtout pour les terres fortes. Déhérain a montré que, grâce à l'ameublissement préalable, la quantité d'eau infiltrée s'était accrue des deux tiers dans une terre de cette nature, tandis que le gain a été de un cinquième à un quart seulement dans une terre légère.

De plus, comme l'a mis en évidence M. L. Chaptal à Montpellier, la terre meuble condense pendant la saison chaude la vapeur d'eau atmosphérique ; elle est ainsi le siège de dépôts aqueux, indépendants de ceux provenant des brouillards et des rosées, dont l'importance, pour les trois mois d'été, s'est chiffrée par plus de 600 mètres cubes par hectare, l'équivalent d'une pluie de 60 millimètres.

La conservation de l'humidité. — Encore faut-il que la terre garde dans son sein, pour les besoins de la vigne, les réserves d'eau qu'elle a acquises en période de pluie. Or, cette eau a tendance à se dissiper. Lorsque la terre est tassée, elle remonte des profondeurs par capillarité jusqu'à la surface où elle s'évapore et se perd. Par contre, dans un terrain ameubli, l'eau remontante s'arrête au-dessous de la couche meuble qui, faisant écran, l'empêche de s'évaporer, la retient dans la couche occupée par les racines. L'économie d'humidité ainsi réalisée grâce à l'ameublissement serait de l'ordre de 48 à 75 pour cent.

L'aération du sol. — Les façons aratoires, en aérant le sol, sont favorables aux racines, au développement des chevelus qui sont très avides d'oxygène. Cette aération favorise aussi les microbes nitrificateurs et les aérobies fixateurs de l'azote de l'air. De la sorte, le travail fréquent du sol assure des gains importants d'azote et semble autoriser de sérieuses économies d'engrais azotés.

L'élimination des plantes adventices. — Les plantes adventices sont très nuisibles par les éléments nutritifs dont elles s'emparent et plus encore en asséchant le sol. Dans une terre enherbée, c'est surtout l'herbe qui profite des engrais et des pluies.

La vigne faiblit dans les parties infestées de Chiendent. Il en est de même en présence du Cirse (Caoucido). L'Ivraie vivace, ou Ray-grass anglais (Margal), se montre aussi très épuisante. En année sèche, les vignes fortement envahies au printemps par les Diplotaxis (Fausse-roquette) sont celles qui souffrent le plus de la sécheresse en été. Il est à remarquer que les invasions de Fausse-roquette sont parfois telles qu'elles représentent jusqu'à 1.500 kilos de matière sèche à l'hectare, que l'élaboration d'une telle masse végétale exige une dépense de 500 à 600 mètres cubes d'eau, l'équivalent d'un arrosage ou d'une pluie de 50 à 60 millimètres.

Faisons donc à l'herbe une guerre sans merci. Le principe est de la prévenir, de la détruire à sa naissance, avant qu'elle ait exercé son action malfaisante, alors qu'il coûte peu d'en avoir raison.

En somme, les travaux aratoires agissent surtout par les suppléments d'humidité qu'ils assurent à la vigne, ils atténuent les mauvais effets de la sécheresse.

Conditions à réaliser

Une terre constamment meuble et nette d'herbe est l'idéal vers lequel nous devons tendre. Cet état de choses ne saurait être réalisé que par des inter-

ventions opportunes et fréquentes. Il est du reste des conditions à remplir quant à la texture de la couche ameublie, à la profondeur et au relief de la surface.

Fréquence et opportunité. — Ce qui est déplorable, c'est tout retard dans l'exécution d'une façon quand elle s'impose, parce que l'herbe pousse ou parce que la terre est tassée. Dès qu'après la pluie la terre est en état d'être cultivée, on doit rapidement rétablir l'état d'ameublissement antérieur, afin que le sol garde l'eau qu'il a reçue et puisse de nouveau respirer.

Certains terrains ne se prêtent à un ameublissement convenable que pendant un temps très court. Par exemple, les terres qui durcissent fortement après la pluie doivent être prises à un certain point d'humidité. Façonnées un peu trop humides, elles font des mottes trop dures. Trop sèches, elles se laissent difficilement entamer et donnent encore des mottes très résistantes. Dans de telles terres, les mauvais effets d'une culture maladroite peuvent se faire sentir pendant des années.

Il n'y a pas de limite dans le nombre de façons. La vigne végète et se défend d'autant mieux contre la sécheresse qu'on la cultive plus souvent.

Sauf si elle est très légère, une terre acquiert une texture d'autant plus favorable qu'elle est plus fréquemment cultivée. Une terre argileuse n'est véritablement rebelle que parce qu'on la travaille à contre-temps ou à de trop longs intervalles.

Texture. — Pour la bonne réception des eaux pluviales, une texture motteuse est préférable, surtout dans le cas de terres exposées au ravinement.

Pour la conservation de l'humidité, il faut une texture fine, une terre bien émiettée. Les mottes, en effet, favorisent la dessiccation, laissant entre elles des vides tels que l'air s'y renouvelle en provoquant une forte évaporation.

Le texture fine est d'ailleurs la plus favorable aux radicelles et aux microorganismes qui concourent à la fertilité, car à l'intérieur des mottes la vie microbienne est suspendue.

En morte saison, l'évaporation étant ralentie et la vie souterraine arrêtée, la texture motteuse est acceptable, et même préférable pour emmagasiner de l'eau. Mais en cours de végétation appliquons-nous à obtenir une texture fine.

Profondeur. — Si ce n'était l'obligation de respecter les racines de la vigne, l'ameublissement profond en toute saison serait indiqué.

Sous un même climat, les racines sont à une profondeur variable suivant les plantations, le porte-greffe, le terrain, l'état d'humidité, etc... Etant avides d'air, elles tendent à s'établir près de la surface, surtout en milieu humide, et ce sont les moins profondes qui présentent le chevelu le plus abondant, accusent la plus grande activité, alimentent le mieux la vigne. En été on peut trouver des chevelus à 0 m. 10 et même à moins dans les terrains frais. Quant aux grosses racines, elles sont plus bas, au-dessous du plan des labours.

En hiver, pour accroître les réserves d'eau et donner de l'air en profondeur, on peut ameublir jusqu'au grosses racines, et même un peu au delà, car lorsque la vigne sommeille la mutilation de quelques-unes d'entre elles a peu d'importance. Mais dès que la vigne entre en végétation, évitons de déranger les radicelles, cultivons superficiellement. Remarquons toutefois

que la conservation de l'eau est d'autant mieux assurée, jusqu'à une certaine limite, que la couche meuble est plus importante. Dans les terres qui se crevassent notamment, l'écran doit être assez épais. Nos charrues vont parfois jusqu'à 15 et même 18 centimètres. Au printemps et en été c'est beaucoup trop. Des labours faits dans ces conditions, en détruisant des radicelles, font souvent plus de mal que de bien ; il peut en résulter un ralentissement de la croissance, de la coulure à la floraison, des accès de chlorose dans les terrains calcaires, des cas de court-noué dans les terres humides.

Pendant plus de trente ans, Maroger s'est borné à cultiver superficiellement, à 0 m. 07-0 m. 08. Mais il pratiquait une trentaine de façons dans l'année. MM. Degrully et Ravaz ont d'ailleurs montré que de simples râclages, empêchant l'apparition de l'herbe, étaient plus favorables à la production et à la végétation, assurant par comparaison avec le témoin cultivé à la charrue un poids plus élevé de raisins et de sarments. Au fait, l'herbe apparaît comme le principal ennemi de la vigne.

Relief. — Le mieux est une surface plane et sans relief.

La disposition avec billons et dérayures est contraire à l'emmagasinement des eaux et aussi à leur conservation. Elle accentue la dessiccation du sol, parce qu'elle présente une plus grande surface évaporante. En outre, au printemps, elle augmente les risques de gelée.

Dès que la vigne débourre et pendant toute la période de végétation, il importe que la surface soit plane, unie, non motteuse, sans relief et sans herbe. De la sorte les risques de gelée et l'évaporation sont diminués, la terre garde mieux son humidité, la culture est plus facile, les travailleurs peinent moins, et il est possible de faire usage d'appareils à grand travail, tels que cultivateurs sur-roues, soufreuses et pulvérisateurs à traction.

(*à suivre*)

A. Dupuy,
Professeur d'agriculture à Narbonne.

TRANSFORMATION
DES MARCS DE VENDANGE EN ENGRAIS [1]

On choisit l'emplacement sur lequel on se propose de former le tas d'engrais et on répand sur le sol, en tassant légèrement, une couche de 20 à 25 centimètres de marc. S'il s'agit de marcs épuisés par diffusion ou pour piquettes, les laisser égoutter 36 ou 48 heures avant de faire la stratification.

On s'arrange d'une manière quelconque pour connaître approximativement le poids de cette couche, puis on répand à la surface, à la volée : 4 o/o de ce poids de scories de déphosphoration ou, à défaut de scories, devenues rares et chères, la quantité équivalente de phosphates finement moulus, d'après leur titre, les scories titrant en moyenne de 14 à 16 o/o ; — et 2 o/o de sulfate de potasse qu'on peut remplacer par 5 o/o de sylvinite riche à 20 o/o, moins chère à l'unité que le sulfate. S'il s'agit de marcs non épuisés, on peut réduire à 1,50 o/o la dose du sulfate de potasse.

(1) Bien que cette note ait paru plusieurs fois déjà dans *le Progrès*, nous la reproduisons à la demande de nos lecteurs.

On fait, d'autre part, dans un demi-muid défoncé, un bassin ou tout autre récipient, un purin artificiel composé de la manière suivante :

Eau	100 litres
Chaux vive	1 kilo
Sulfate d'ammoniaque	2 500

On éteint d'abord la chaux vive avec une petite quantité d'eau, on forme un lait en ajoutant le reste de l'eau, on ajoute enfin le sulfate d'ammoniaque. On brasse vigoureusement le tout à l'aide d'un fort bâton jusqu'à dissolution complète du sulfate d'ammoniaque, ce qui ne demande guère plus d'un quart d'heure. Le purin artificiel est fait.

On arrose copieusement la première couche de marc pourvue des *scories* ou de phosphates et du *sel de potasse*. Cet arrosage se fait à raison d'environ 15 litres par 100 kil. de marc. On élève le tas autant qu'on veut en procédant de même, y compris l'arrosage, par couches successives. La dernière est recouverte de 5 à 10 centimètres de terre.

Au bout de très peu de temps, la température s'élève considérablement dans la masse où s'établit une fermentation très active, qu'on laisse continuer sans intervenir.

Après trois semaines, on recoupe le tas transversalement, pour le reformer à deux mètres plus loin. L'opération a pour but de mélanger les différentes couches et de mieux répartir les produits ajoutés. La fermentation un instant arrêtée reprend, bien qu'avec moins d'activité, le marc est alors devenu très friable.

Au moment de l'emploi, le second recoupage, effectué pour le transport, complète le mélange qui serait un peu insuffisant après un seul.

A la dose de 3 kilos par pied pour les vignes plantées à 1 m. 50, l'engrais obtenu constitue une fumure complète assimilable dans tous les sols, car le compost porte en lui l'alcalinité nécessaire à une bonne nitrification.

La valeur fertilisante s'est accrue des éléments ajoutés, soit 21 kilos d'azote pour 100 kilos de sulfate d'ammoniaque employé, 15 kilos environ d'acide phosphorique par 100 kilos de scories, et 50 kilos de potasse par 100 kilos de sulfate de potasse.

L. Roos.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La viticulture algérienne

Dès la publication du décret rapportant ceux du 18 juillet 1934, une vive agitation s'est manifestée en Algérie. Réunis à Tlemcen, le 8 octobre, les viticulteurs de cette région ont émis le vœu suivant :

« Les agriculteurs, viticulteurs et céréaliculteurs, commerçants, industriels, ouvriers européens et indigènes de l'arrondissement de Tlemcen, au nombre de deux mille, réunis à Tlemcen avec leurs élus, délégués financiers, conseillers généraux, maires et dirigeants des Associations Agricoles.

« Considérant que sous le couvert de l'aménagément du marché national du vin et malgré que des débats mémorables aient proclamé que l'Algérie et la Métropole seraient traitées sur le même pied d'égalité, le ministre de

l'Agriculture a suspendu les décrets du 18 juillet 1934, tout en maintenant les décrets de 1933, allant à l'encontre des intérêts généraux de la production algérienne,

« Considérant que l'obligation de produire des vins de 12 degrés est irréalisable les années de moyenne production et à plus forte raison pour la récolte exceptionnelle de l'année 1934,

« Considérant que la suppression inopinée des décrets du 18 juillet a ému le commerce algérien et métropolitain, ainsi que l'industrie des transports maritimes, du fait qu'elle a porté une grave atteinte au pouvoir d'achat de l'Algérie,

« Considérant que la loi actuelle et les décrets qui ont été promulgués amèneront infailliblement la ruine de la viticulture algérienne, entraînant avec elle celle de l'industrie et du commerce et plongeront dans une affreuse misère la grande masse indigène des travailleurs,

« Protestent avec la dernière énergie contre la décision du Gouvernement et contre le caractère arbitraire de cette mesure,

« Et demandent que le degré minimum des vins algériens soit fixé comme suit :

« 10 degrés pour les départements d'Alger et Constantine,

« 11 degrés pour le département d'Oran,

« Qu'un degré minimum de 10 soit fixé dans la métropole pour les vins de consommation,

« Que la mesure envisagée de l'arrachage des vignes soit écartée comme anti-économique et injuste,

« Qu'un moratoire d'un an soit institué en Algérie, en présence du marasme économique et financier provoqué par les mesures maladroites prises par le Gouvernement,

« Demandent la suppression de l'iniquité que constitue le surperblocage des vins provenant des vignes arrivées en production depuis 1928 et protestent d'avance contre toute pénalité imméritée qui pourrait être infligée à ce sujet, car elle frapperait surtout les anciens combattants et les colons venus en Algérie après la guerre. Il est inadmissible qu'une loi puisse avoir un effet rétroactif,

« Au cas où satisfaction entière ne serait pas donnée, tous les élus de la région ont pris l'engagement ferme de remettre leur démission entre les mains du Comité de défense des vins,

« Quant aux mesures de représailles économiques à prendre si malheureusement il y a lieu, il appartiendra aux organismes professionnels supérieurs, en l'espèce la Fédération des Syndicats Agricoles de l'Oranie et la Confédération Générale des Vignerons Algériens, d'en prendre l'initiative et d'en arrêter la nature ».

IIe Congrès des médecins amis du vin

Béziers (du 25 au 28 octobre 1934).

PROGRAMME

Jeudi 25 octobre, à 15 heures, à la mairie de Béziers.

Première séance de travail : Docteur André Lignières (de Béziers). Le vin dans l'alimentation de l'enfant. — Docteur Loubet et Mme Docteur Sol (de Toulouse). Le vin dans la thérapeutique de l'enfant. — Docteur Cau-

jolle (de Toulouse). L'action du vin dans les phénomènes de la digestion expérimentale. — Docteur Carcy (de Capvern). Les cures de raisin. — Docteur Henri Sabatier (de Montpellier). L'utilisation thérapeutique des actions complémentaires de la cure uvale et du traitement hydro minéral à Aulus. — Docteur Durand (de Gaillac). Les emplois du vin de Gaillac en médecine. — M. Henri Astruc (de Nimes). Les jus de raisin. — Docteur André Lignières (de Béziers). Méthode rationnelle de préparation du jus de raisin. — Docteur Parce (de Banyuls). La valeur médicinale du vin de Banyuls. — Docteur Eylaud (de Bordeaux). Projet de Codex œnothérapique. Docteur Pierre Sayols (de Perpignan). Le Banyuls, un grand vin de France. — Docteur Grenier de Cardenal (d'Argelès-Gazost). Sur les caves des grandes familles aristocratiques à Paris à la fin du XVIII[e] siècle.— M. Kling (de Paris). La valeur antiseptique du vin. — Docteur Berbier (de Paris). Le vin dans la tuberculose pulmonaire. — Docteur Fagouet (de Bordeaux). Le collage des vins au ferrocyanure. — Docteur Passarini (de Béziers). Le vin et l'hygiène alimentaire. — Docteur Rouanet (de Moissac). Le jus de raisin au cours de l'allaitement.

Vendredi 26 octobre, à 9 h. 1/2, à la Faculté de médecine de Montpellier.

Deuxième séance de travail : *Conférences sur les forces inconnues du vin.* — M. Mémery (de Talence). La puissance solaire. — M. Médaille (de Montpellier). La radio-activité des vins. — M. Randoin (de Paris). Les vitamines du vin et du raisin.

Vendredi 26 octobre, à 15 heures, à la Faculté de médecine de Montpellier.

Troisième séance de travail : (Réservée aux Professeurs et Docteurs étrangers). — Professeur Dontas (d'Athènes). Sur un vin de Grèce. Le vin comme alimentationisme et alcoolisme.— Docteur Samuel Maïa de Loureiro (de Lisbonne). Prophylaxie de l'alcoolisme par le vin.— Professeur Baeckers (de Bruxelles). Sur la valeur du vin en médecine. — Docteur Williams (de Londres). La valeur hygiénique du vin. - Professeur Baglioni (de Rome). Le vin comme porteur de vitamines dans l'alimentation ordinaire. — Docteur Ghimieschi (Iassi, Roumanie). Méthode colorimétrique pour le dosage de la glycérine dans les vins. — Docteur Botezatu (de Iassi, Roumanie). Microdosage de l'azote total dans les vins. — (Présentation de ces travaux par le Professeur Sumuleanu).— Docteur Paolo Rizzelli (Poggiardo, Italie). Action polydynamique du vin dans les syndromes variés de l'organisme humain. — Docteur Peter Kostoff (de Sofia). Le vin et le raisin et leur emploi en Bulgarie.

Dimanche 28 octobre, à 9 heures, à la Mairie de Béziers.

Quatrième séance de travail : Docteur Malachowski (de Paris). Le vin et les Médecins au XVIII[e] siècle. — MM. Lefèvre et Auguet (de Paris). La valeur bioénergétique du vin. — Professeur Jean Calvet (de Toulouse). Les phénomènes sensoriels dans la dégustation des vins. — Professeur Soula (de Toulouse). L'énergétique du vin. — Professeur Gaussen (de Toulouse). L'Habitat de la vigne dans les Pyrénées-Orientales. — Professeur Escat (de Toulouse). Eczéma et vertige des buveurs d'eau. — Professeur Giraud (de Montpellier) et Docteur Mare (de Béziers). Les cures uvo-thermales. — Docteur Weissenbach (de Paris). — Les cures uvo-thermales dans les rhumatismes chroniques — Professeur Dieulafé (de Toulouse). Le vin dans les suites opératoires.

A 11 heures, *Séance de clôture*, présidée par M. le Docteur QUEUILLE, Ministre de l'Agriculture.

Le Vendredi 26 octobre. Excursions à Montpellier, Frontignan. Sète. Visite des vignobles de l'Hérault.

Le samedi 27 octobre. Excursions à Narbonne, Rivesaltes, Perpignan, Collioure, Port-Vendres, Banyuls. Visite des vignobles de l'Aude, du Roussillon, de la Côte Vermeille.

Le lundi 29 octobre. Excursions facultatives à Lamalou, la Forêt des Combattants, la Cité de Carcassonne, la Grotte des Demoiselles.

La séance de clôture sera présidée par M. le Docteur Queille, ministre de l'agriculture.

Institut agricole de l'Université de Toulouse. — L'examen d'entrée à l'Institut agricole (session d'octobre) aura lieu à la Faculté des Sciences les lundi et mardi 29 et 30 octobre. Adresser les demandes d'inscription accompagnées d'un extrait de naissance à Monsieur le Directeur de l'Institut agricole, Faculté des Sciences.

Les examens de passage 1re et 2me année de l'Institut agricole (session d'octobre) sont fixés au lundi 22 octobre. Prière de bien vouloir se faire inscrire au plus tôt au Secrétariat de l'Institut agricole.

BIBLIOGRAPHIE

Champignons innocents, moyen de les reconnaître aisément, par H. Vittenet, Docteur ès sciences, Pharmacien, Délégué-Conférencier du Touring Club de France, Ancien Chef de Laboratoire à la Faculté de Lyon. — Préface de M. Martin-Claude, Président de la Société Mycologique de France. — Un ouvrage de 120 pages avec 149 figures et 2 planches en couleurs hors texte représentant les champignons mortels, toxiques ou suspects et une couverture en trois couleurs. — Broché : 10 francs ; franco 11 francs. — Librairie Agricole de la « Maison Rustique », 26, rue Jacob, Paris (VIe).

Plusieurs bons traités existent qui facilitent aux amateurs la reconnaissance des champignons, mais la plupart s'adressent aux personnes déjà familières avec les déterminations botaniques. Or, l'utilisation judicieuse d'une flore n'est pas toujours sans difficultés pour les profanes.

L'auteur qui, depuis une vingtaine d'années apprend aux amateurs, en des Conférences très goûtées, à reconnaître les champignons, a une très grande habitude des méthodes accessibles à tous. C'est à la demande de ses auditeurs du Touring Club qu'il a rédigé ce petit manuel.

Volontairement, il n'a examiné que les champignons que l'on trouve couramment en France, décrivant, surtout, les champignons comestibles et leurs qualités culinaires, parfum, digestibilité, temps de cuisson pour chacune des pièces. Il les différencie de leurs congénères non comestibles ou suspects, avec lesquels on peut les confondre. Les champignons *redoutables* font l'objet d'un chapitre spécial où leurs caractères, tracés avec une netteté et une précision remarquables, les placent en dehors de toute confusion. Enfin les empoisonnements fongiques auxquels de récents travaux ont fait faire un grand pas, y sont exposés dans tous leurs détails.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Il en est comme partout, dans les Entrepôts parisiens, c'est-à-dire que les affaires de gros à gros sont peu nombreuses, et que les prix qui s'y pratiquent pour celles qu'on y peut traiter, sont faiblement tenus.

Ces jours passés, on aurait pu obtenir des vins rouges vieux en Midi 9° à 112 fr., des 10° à 115 fr. En Algérie rouges, on demandait 115 fr. pour des 11°, 118 fr. pour des 12°, et 128 fr. pour des 13°. Des rouges du Midi, de la récolte, auraient pu être achetés 100 fr. l'hecto en 9°.

Dans Paris, les dépôts et les détaillants affichent : « Nouvelle baisse des prix ».

LANGUEDOC. — Marchés faibles, sans affaires.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 8 octob. 1934	Cours du 15 octob. 1934
8°.....	Aramon de plaine	Vins sous-marc	Vins
8 à 9°.....	8°5 à 9°5, 78 à 90 fr.	de 5,50 à 6 fr. le deg.	6 à 6 fr. 50 le degré
9 à 10°.....	Montagne, 9°5 à 10°5	Rouge logé	selon qualité et
11°.....	95 à 105 fr.	de 6,50 à 6,75 le deg.	logement
11 à 12°.....	Costière, 10°5 à 11°		
Rosé, paillet, gris.	110 à 120 fr. ; de 11°		
Blanc bourret.....	à 12°, 135 à 150 fr.		
	Rosé, 90 à 110 fr.		

Nimes. — Marché médiocre, peu fréquenté et où il ne s'est traité que quelques minuscules affaires.

Les foudres à enlèvement rapide peuvent se traiter aujourd'hui entre 5 fr. 25 et 5 fr. 50 le degré. Quelques lots ont pu même être obtenus à 5 fr. le degré.

Les affaires en logé sont rares et se traitent de 6 fr. à 6 fr. 50. Mais le commerce se montre de plus en plus froid, le manque de demande qui entraîne la faiblesse de la tendance.

Quelques propriétaires sont vendeurs. Dans l'ensemble, la propriété essaie de se tenir.

Les coopératives demandent des prix élevés.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 9 octob. 1934	Cours du 16 octob. 1934
8°.....	Vins rouges	Vins rouges	Vins rouges
9°.....	récolte 1933, 9 à 9,50	enlèvement immédiat	5,50 à 6 fr. le degré
10°.....	enlèvement immédiat	5,75 à 6 fr. 25	enlèvement immédiat,
11°.....	10 fr. logé	logés, 6 fr. 50	logé Pas d'affaires
Rosé.....		Rosé et blanc	signalées
Blanc de blanc		pas d'affaire signalés	Rosé, blanc de blanc pas d'affaires signalées

Montpellier. — Les cours indiqués ci-dessous sont communiqués par la Chambre de Commerce. Enfin, le marasme persiste sur nos marchés. Les excédents acquis à vil prix dans le Centre font délaisser les régions méridionales. Aussi la Commission d'établissement des cours des vins et alcools de la Chambre d'Agriculture nous communique :

Le marasme continue, pas d'affaires, pas de cote.

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 11 octobre 1934

Vin de pays, rouge nouveau, : 5,50 à 6 fr. 50 le degré ; rouge vieux : pas d'affaires ; rosé et blanc nouveau 5,50 à 6,50, Algérie nouveau : 7 à 8 fr. 00 ; Algérie vieux : 8 à 10 fr. 00 ; mutés, 7,50 à 8 fr. le degré. Nu quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1933	5 octob. 1934	12 octob. 1934
Rouges	—	—	—
Plaine 7 à 8°.....	Récolte 1933, plaine	Vins rouges	Vins rouges
Coteaux 9°5 à 11°5...	81 à 93 fr.	de 6,00 à 7 fr. le deg.	de 5,50 à 6 fr. 25
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	Coteaux 95 à 105 fr.	enlèvement immédiat	le degré
Rosés	Hts coteaux 105 à 110	rsoé, 7 fr. le degré	rosé, 7 fr. le degré
Courants 8 à 9°.....	Rosé 100 à 120 fr.		blanc, pas de cote
Supérieurs 9 à 10°..	Blanc, 100 à 115 fr.		
Blancs	l'hecto		
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

Béziers. — Le marché de Béziers, vendredi, a été assez animé par d'assez nombreuses conversations et un nombre de ventes un peu plus élevé que la semaine dernière.

En attendant, la tendance reste faible et la propriété paraît céder plus facilement que la semaine dernière quelques lots. Elle se débarrasse par-ci, par-là, de quantités ne dépassant pas un ou deux foudres à des prix qui varient entre 5 fr. et 6 fr. 25 le degré. Comme d'habitude, ce sont les vins à fort degré qui sont payés au degré le meilleur marché.

Les 10 degrés se traitent entre 5 fr. et 5 fr. 50, les 9 degrés entre 5 fr. 50 et 6 fr. Les vins rosés obtiennent un prix un peu supérieur.

En résumé marché très calme et lourd, sans tendance et sans courant d'affaires suivies.

Pézenas.— Cours des vins du 13 octobre 1934 :

Vins rouges, de 5,25 à 6 fr. le degré ; rosé et blanc, pas d'affaires, l'hectolitre nu.

Olonzac. — Vins rouges, récolte 1934, 6,00 à 7 fr. le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 14 octobre 1934 : vins rouges 1934, 9 à 11°, 5,75 à 6 fr. 50 le degré.

Carcassonne.— Chambre de Commerce.— Cote officielle des vins du 13 octobre 1934 : vin rouge : 5,75 à 6 fr. 50 le degré.

Marché plus calme que le précédent, malgré qu'il fut assez suivi.

Narbonne, le 11 octobre 1934. — Vins du Narbonnais : 6 fr. à 6 fr. 75 le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière.

Minervois et Corbières, de 6,00 à 7 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 6 octob, 1934	Cours du 13 octob. 1934
—	—	—	—
8°.....	8°5 à 12°	Récolte 1934, 6 à 6,75	Vin rouge, 5,50 à 6,25
9°.....	de 9 à 11 fr. 50	suivant délai	
10°.....	le degré	de retiraison	
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Aujourd'hui la propriété commence à accepter le prix de 5 fr. 50 le degré pour des petits lots à enlever (soldes caves ou vidanges).

Néanmoins on demande généralement 6 fr. le degré lorsqu'il s'agit de quantités importantes avec un peu de logement (sur novembre).

Sur mars-avril peu de vendeurs. On pourrait traiter sur la base de 6 fr. 50 à 7 francs.

Dans les Corbières on se réserve en attendant des jours meilleurs. On peut trouver quelques lots cependant au prix de 6 fr. 50 à 7 francs.

BEAUJOLAIS-MACONNAIS. — Les vendanges se sont terminées avec une température idéale. La vendange saine et mûre a été cueillie dans des conditions extrêmement favorables. Aussi la qualité des vins, en général, est tout à fait satisfaisante.

On pense que la quantité dépassera le double de celle de l'année dernière, sauf naturellement dans les contrées atteintes par la grêle.

Les vins seront agréables et fruités, avec un degré d'alcool suffisant. Nous confirmons que 1934 sera une année qui offrira le maximum de choix et qui donnera satisfaction certaine aux acheteurs et aux consommateurs.

Raisonnablement, on doit envisager des cours se rapprochant des deux tiers de ceux de l'année dernière. Producteurs, acheteurs et consommateurs doivent, à notre avis, trouver leur compte.

Les affaires traitées ne peuvent encore être signalées comme constituant une base sérieuse, mais les négociants et cafetiers vont pouvoir se fournir dans d'excellentes conditions à tous points de vue.

On signale les prix suivants :

Dans la cote de Brouilly, 600 à 750 fr. la pièce, à Odenas-Brouilly, il s'est vendu quelques cuvées de 560 à 600 fr., Chiroubles demande 600 à 650 fr., à Quincie 400 à 500 fr., Chenas, Moulin-à-Vent demandent 1.000 fr. la pièce.

ALGÉRIE. — **Oran.** — Du 15 octobre 1934 :

Situation toujours très calme et très faible. Cours entre 4 et 5 fr. le degré pour la marchandise courante à enlever immédiatement.

Par télégramme. Achats non logés se terminent. Propriété organisée pour loger récolte offre résistance, mais commerce indisposé par pénurie ordres s'abstient acheter. Situation calme. Tendance faible.

POMMES, CIDRES, ALCOOLS

Les crises sur les pommes s'accentue. Les premières ventes de pommes s'étaient faites dans toutes les réglons de production entre 80 et 100 francs la tonne.

Les pommes ne valent plus actuellement que 50 à 70 francs la tonne. Ces prlx ne paient même plus les frais de la récolte et de livraison.

Les cidres se vendaient encore en juillet dernier 120 à 140 francs la barrique. Ils ne valent plus aujourd'hui que 60 ou 80 francs, soit 50 o/o de baisse.

Le droit de circulation sur les cidres qui était de 7 fr. 50 a été porté par les décrets-lois à 10 francs.

Paris. — Une délégation composée de producteurs et d'utilisateurs de fruits à cidre de l'Ouest, s'est rendue aujourd'hui à la Présidence du Conseil. Les délégués ont réclamés une intervention en faveur des Pouvoirs publics en faveur des récoltants, éprouvés dans leur production.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales. — Raisins Midi blanc, les 100 kg. 60 à 200; Midi noir, les 100 kgs. 80 à 220 ; Midi œillade, les 100 kgs. 160 à 260; Midi muscat, le kilo, 2 à 3; chasselas Moissac, 80 à 250; d'Espagne muscat, le le kilo 4 à 6.

Pujaut. — Marché 45.000 kilos raisins admirables, 50 fr. ; gros-verts, de 35 à 50 fr. ; servants de 50 à 70 francs.

Boulbon. — Marché aux raisins du 14 octobre : 42.000 kilos : chasselas dorés extra, de 100 à 120; chasselas ordinaires, de 75 à 90 ; Malagas, de 70 à 80 ; Gros-verts, de 50 à 65; Olivettes blanches, de 75 à 100; Olivettes noires, de 125 à 140.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 220 à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 200 à »»« ; marc à 52°, 195 à »»» fr.; extraneutre, 95 à 96°, 30 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°90°, »»» à »»» fr.; trois-six de marc, 86° 190 à 195 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. ; trois-six vin diffusion, 86°-90°, 195 à 200. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 210 à 215 fr. ; trois-six marc 195 à 260 fr.; eau-de-vie de marc 52°, 190 à 195 fr.

Narbonne. — Alcools : 3/6 de vin 86°, »»» à »»» fr. ; 3/6 de marc et eau de-vie de marc 52°, »»» à «»» fr. ; 3/6 piquette, de »»» à »»» francs.

Bourse de Commerce de Paris. — Octobre 292-50-290 ; novembre 295; 3 de novembre 310 ; décembre 297,50-305; 3 de décembre 302,50-315; 3 de janvier 305-315 ; 3 de février »»» ; 3 de mars »»».

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 16 octobre 1934

	Octobre	Novembre	Mars
	—	—	—
Blé.....	111 V.	112 V.	116 V.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine.....	53,75 P.	54-54,25 P.	57,75-58 P.

TARTRES

Marché de Béziers du 12 octobre 1934

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate ...	2 fr. 35 à 2 fr. 40 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	sans marchandise
— — 20 à 22 o/o —	idem.
— — au-dessus 50	idem.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	3 fr. 30 à 3 fr. 40 le degré A. T.

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 80 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance sans changement.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 84 à 92; Sulfate ammoniaque, 20-21, 85 à 95 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer, 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 7 octobre au samedi 13 octobre 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche..	»	9.8	16.0	12.2	2.3	7.6	21.8	14.4	»	»	0.4	»
Lundi.....	22.8	11.4	17 8	9.2	»	5.3	22.6	15.2	18.6	10.4	5.7	5.0
Mardi.....	19.6	12.6	19.0	7.8	1.0	0.2	21.4	11.4	18.0	9 6	2.2	0.9
Mercredi...	18 8	11.8	17.2	12.6	0.5	»	18.6	12.8	23.4	12.0	0.1	trac.
Jeudi.....	18.0	12.0	19.0	13.2	1.4	7.2	18.0	13.8	23.2	12.4	9.9	trac.
Vendredi...	17.6	9 8	15 4	11.2	5.7	17.9	15.0	10.4	25 4	10.8	»	»
Samedi.....	16 0	9.0	20.2	11.0	0.6	0.8	15.0	5 6	21.8	10.0	»	»
Total ...					11.8	7.89					18.3	26.2
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	25.5	15.2	15.4	13.1	2.6	9.0	25.6	12.0	20.0	7 9	»	1.4
Lundi.....	24.5	14.4	17.6	11.2	»	1.2	25.3	12.0	»	»	»	»
Mardi.....	21.0	15.0	21.6	8.4	9.7	»	24.8	14.3	18.3	12 5	2.6	3.9
Mercredi....	20.2	13.4	17.8	8.5	1.0	8.3	17.3	13.9	19.8	13.0	15 5	7.4
Jeudi.....	17 1	13.5	20.7	12.4	6 3	36.8	18.6	12.1	22.9	11 0	9.2	»
Vendredi...	16.8	10.6	20.2	10 7	11.7	5.6	15.3	10 0	21.5	14.2	0.7	trac.
Samedi.....	19.0	9.0	23.6	10.6	»	»	16.0	5.0	22.8	13.7	3.9	trac.
Total.. .					41.1	87.1					37.6	49 9
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	26·2	9.4	20.6	11.5	»	»	27.9	10 0	22 0	10.6	«	0.1
Lundi.....	26.8	10 8	21.4	8.7	»	5.1	27.9	9 7	16.9	12.8	«	16.8
Mardi.....	26.2	12 1	20.1	9 9	2.0	1.3	25 8	12.1	16.1	13.0	»	40.8
Mercredi....	19.2	13.9	17.3	15.3	14.7	16.4	19.2	13.9	10.9	13.4	7 3	35.5
Jeudi.....	20.0	12.1	22.7	9.8	4.0	3.5	20.0	12.1	23.2	12.0	11.6	0.7
Vendredi...	16.4	10.4	22.2	12.2	»	2.0	16.4	10.4	22.0	13.5	0.4	4.8
Samedi.....	16.1	9.6	20.5	11.8	1.5	2.9	16.7	10.0	21.2	14.4	trac.	14.3
Total....					22 2	47.7					19 3	130.0
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	25.7	14.4	16.0	12.8	1.0	23.9	»	»	25.0	»	»	trac.
Lundi.....	25.2	15.5	17.8	10.5	0.2	8.2	25 0	10.8	22.0	17 6	»	8.1
Mardi.....	25.1	15.7	21.9	9.4	3 2	0.6	24 4	15.0	25.0	18.1	trac.	0.6
Mercredi ...	21.0	14.0	19.0	6.9	5.5	1.2	23.3	16 6	25 2	20.6	30.0	56.0
Jeudi.....	18.9	14.2	21.0	12.6	4.5	30.9	24.0	15.4	24.2	13 6	26.1	15.6
Vendredi...	17.9	10.4	22.0	8.6	7.7	»	21.2	15.7	23.2	17.0	»	28.4
Samedi.....	20.6	10.0	24.2	9.6	2.0	»	19.5	11.9	22.6	18.6	»	4.6
Total....					29.5	109.9					56.1	122.3
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	28.0	14.2	21.9	11.4	»	0.7	25.3	8.9	25.6	16 9	»	0.2
Lundi.....	27.6	14.0	21.3	10.8	»	1.8	25.0	8.9	22.0	16.5	»	1.0
Mardi.....	27.0	16.6	20.9	9.4	18.6	9.6	23.0	7.9	25.0	14.5	0.2	0.3
Mercredi ...	23.2	14.9	14.6	9.9	0.2	4.7	20.6	10.9	23 2	14.5	»	0.2
Jeudi.....	20.0	14.4	10.3	9.3	4.4	2.5	23.3	7.9	24.2	14.9	»	0.3
Vendredi..	17.6	11.9	22.6	11 8	2 6	»	24 4	8.3	23.2	14.9	0.2	trac.
Samedi.....	19.4	10.3	22.9	10.9	0 9	0.5	26.6	8.9	22.6	19.3	0.1	0.4
Total....					26.7	18.6					69.2	336.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	24.7	15.4	22.3	13.3	«	»	13.7	24.0	»	»	»	«
Lundi.....	25.8	18 6	22.6	14.9	»	2 6	14.0	21.6	«	»	«	«
Mardi.....	28.0	18.4	22.2	15.6	»	9.7	13.7	25.4	»	»	»	»
Mercredi ..	26.1	15.0	16.3	15.8	«	44.8	14.1	26.4	«	»	»	»
Jeudi.....	25.2	14.7	18.1	11.8	«	6.8	15.8	23.8	»	«	0.1	»
Vendredi...	22.9	15.1	22.6	11.8	1.0	14.2	13.0	24.5	»	»	»	»
Samedi.....	23.2	15.4	23.8	17.0	»	2.2	12.4	23.4	»	»	»	«
Total....					1.0	94.6					1.3	«

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.